
	PULPA DE FRESA			
NOMBRE	PULPA DE FRESA (Fragaria vesca)			
COMPOSICIÓN	Pulpa de Fresa, antioxidante (ácido ascórbico), acidulante (ácido cítrico).			
PROCESO	Producto Natural, sin diluir ni concentrar. La pulpa de fruta de piña es extraída mediante un proceso comercial a partir de la fruta en su estado óptimo de madurez, sana y limpia. La pulpa de fruta es libre de partículas extrañas y posee aroma, sabor y color características. Maximo tamaño de partícula: 0.4 mm			
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	Sólidos solubles totales, ° Brix 6 - 7 grados	Acidez: 2,5+/- 0.3	pH (20°C): 3,5 +/- 0.3	
VITAMINAS Y MINERALES	Vitamina C y E. Calcio, Magnesio and Potasio.			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de mesófilos máximo ufc/g : 3000 NMP de coliformes totales/g : < 3 NMP de coliformes fecales/g: < 3 No. de hongos y levaduras máximo ufc/g: 2000 Esporas de clostridium sulfitorreductores ufc/g:< 10			
CONSERVACIÓN	Producto perecedero, susceptible de mal manejo. Se transporta congelado a -18°C, evitando el mezclado con material que sea tóxico, corrosivo o con olores penetrantes.			
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	Empaque:180 Kg en caneca metálica. Peso Neto: 180 kg +/- 1 kg Peso Bruto: 195 kg +/- 2 kg, 250 g, 397 g (12 oz), 1000 g x En bolsa de polietileno de baja densidad.			
VIDA ÚTIL	Bajo condiciones de congelación (-18°C), 24 meses			
INVIMA	RSIAM12M05698 INDUSTRIA DE COLOMBIA			
PRODUCIDO POR	FRUGY S.A KILOMETRO N° 12, MANIZALES - CALDAS TELEFONO +57(6) 8743900			
FIRMA				
JEFE DE PRODUCCIÓN				